

## Rezept

# Drei-Käse-Sauce

Ein Rezept von Drei-Käse-Sauce, am 10.06.2026

## Zutaten

<b>125 g</b> Mozzarella	<b>40 g</b> Butter
<b>1</b> gestrichener EL Mehl	<b>200 ml</b> Milch
<b>100 g</b> geriebener Emmentaler (aus dem Kühlregal)	<b>50 g</b> geriebener Parmesan
<b>1 EL</b> Zitronensaft	Salz
Pfeffer	frisch gemahlen

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Zutaten für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 330 kcal

## Zubereitung

1. Den Mozzarella in Würfel schneiden. Die Butter in einer Kasserolle zerlassen, Mehl darüber stäuben und hellgelb anrösten. Die Milch dazugießen und unter Rühren mit dem Schneebesen 2 Min. köcheln lassen.
- 
2. Den Topf vom Herd nehmen. Mozzarella, Emmentaler und Parmesan hinzugeben und unter Rühren schmelzen lassen. Mit dem Zitronensaft, Salz und Pfeffer würzen.